

Состав:

800-900г печени индейки

2 моркови среднего размера

2 репчатых лука

1 стакан молока

100-120 г сливочного масла

соль

черный молотый перец

Рецепт паштета из печени индейки:

Печень индейки промыть, удалить протоки и лишний жир, нарезать небольшими кусочками, поместить в миску, залить молоком и оставить на 30 минут (молоко уберет из печени горечь).

Тем временем очистить и промыть морковь и репчатый лук. Лук нарезать крупными кольцами, морковь натереть на крупной терке.

Лук пассеровать на сковороде в растительном масле в течение 2-3 минут, затем добавить к нему тертую морковь и готовить еще 3-4 минуты, после чего овощи переложить на отдельную тарелку.

Печень обжарить на растительном масле пока не уйдет кровь (примерно 6-10 минут - время готовки во многом зависит от размера кусочков печени – чем мельче кусочки – тем меньше требуется времени), затем добавить лук и морковь, перемешать и готовить на сковороде под крышкой в течение 15-17 минут при средней температуре.

Приготовленную смесь (пока она горячая) измельчить в блендере до состояния однородной массы, выложить в отдельную емкость, добавить $\frac{1}{2}$ сливочного масла, перемешать и выложить в форму для паштета. Оставшуюся часть сливочного масла растопить на небольшом огне и залить ей форму с выложенным в нее паштетом и поместить в холодильник до полного застывания (сливочное масло предохранит паштет от высыхания).

Приятного аппетита!